Dos Hemisferios
Los Mejores Vinos del Ecuador

FICHA TÉCNICA
VINO TINTO SECO
DEL MORRO MERLOT

COMPOSICIÓN VARIETAL: MERLOT

AÑEJAMIENTO EN BOTELLA: Posee un tiempo de añejamiento en botella mínimo de 3 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol: 14.00 %v/v
Az. Red.: 0,90 g/l
Ac. Volátil: 0,48 g/l expresado en acético
Ac. Total: 5,2 g/l expresado en tartárico
SO2 Libre: 38 mg/l
SO2 T: 85 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee tonos rojo rubí. De buena intensidad, propia del Merlot, tiene un tono levemente opaco propio de su tratamiento delicado sin filtración enérgica.

NARIZ: Con alta intensidad aromática, muy frutado. Recuerda a los frutos rojos como cereza, ciruela pasa, con aromas especiados como la pimienta y el pimiento, también coco, chocolate y vainilla.

BOCA: Es redondo, untuoso, delicado, elegante, que acompaña muy bien a todas las comidas realzándolas a cada una.

p. VINOS DOS HEMISFERIOS C.A.
Enólogo Lic. Abel Furlán
Mat 20-1258